

MannoSoft

MannoSoft es un preparado especial a base de paredes celulares de levadura y polisacáridos para mejorar la organoléptica y la sensación en boca de los vinos.

Característica: MannoSoft es un preparado especial a base de paredes celulares de levadura y polisacáridos para mejorar la organoléptica y la sensación en boca.

Características enológicas: Debido a la proporción alta de manoproteínas libres se mejora de manera considerable la estructura y la sensación organoléptica de los vinos. Se elimina la sensación negativa producida por una acidez desequilibrada o la presencia de taninos agresivos mejorando así el perfil organoléptico. Los polisacáridos favorecen la formación de complejos coloidales estables con los taninos astringentes reduciendo así la capacidad de reaccionar con las proteínas de la saliva.

Dosis: Dependiendo del efecto del tratamiento a conseguir la dosis varia entre 10 y 30 g/100 L. Para la determinación exacta de la dosis óptima es recomendable hacer preensayos de laboratorio con diferentes dosis.

	Vinos blancos jóvenes	Vinos blancos complejos	Vinos blancos de alta gama	Vinos rosados	Vinos tintos ligeros	Vinos tintos complejos	Vinos tintos de alta gama
MannoSoft	10-20 g/100 L	15-25 g/100 L	-	10-20 g/100 L	15-25 g/100 L	15-30 g/100 L	

Modo de empleo: Antes de aplicar MannoSoft al vino se disuelve el producto en agua 5 a 10 veces su peso. Después de la adición al vino se debe procurar de una buena agitación. Un trasiego o una filtración adicional antes de la filtración final o el embotellado no son necesarios.

Envase: Bolsa de 1 kg.

Almacenamiento: Fresco y seco.

Debido a la variabilidad del producto natural a tratar y a la diversidad de los tratamientos asociados, las indicaciones que figuran en nuestras fichas técnicas no tienen carácter jurídico